

# 食生活アドバイザー養成科

訓練実施施設	エーエージェント株式会社 エーエージェントカレッジ品川校			
訓練番号	4-23-13-02-20-2001	コース名	( ) 基礎 (○) 実践	コース
募集期間	<p>平成24年4月23日～平成24年5月10日</p> <p>《応募状況により、次の期間に募集延長を行う場合があります》</p> <p>募集延長予定：平成24年5月14日～平成24年5月18日</p> <p>※応募者が多数の場合は5月10日で募集締切りとなりますので、お早めにご応募ください。</p>			

訓練内容	科目		科目の内容	訓練時間
	学 科	社会		入所式・オリエンテーション(3H)、修了式(3H)
職業能力基礎講習			対人関係、自己理解、仕事理解、職業意識、自己管理、時間管理、目標設定、発想力、論理力、批判的思考力、表現力、コミュニケーション力	36
食品と栄養			栄養素の役割、ビタミンとミネラルの働き、代謝、食品の分類、生鮮食品の表示、加工食品の表示と種類、成分表示、調理と料理、食品廃棄物、食品リサイクル法	60
食品と安全学			食品安全基本法、食品衛生法、JAS法、遺伝子組み換え食品、食品添加物の目的と種類、食品マーク、BSE、幼児・高齢者の食品、安全衛生	48
食品と健康学			食品表示法、健康増進法、食生活と健康(運動・休養)、病気と食事の関係、生活習慣病、サプリメント、基本介護技術・食事介助	60
フードサービスビジネスと経営			フードサービスビジネス論、フードコーディネーター論、食マーケット飲食業のマネジメント、販売形態、日本の商慣行と特徴、小売業の販売形態	60
食育の基本			食育基本法、食育指導の要点と注意点、乳幼児の発達と離乳食、食育遊びと企画の進め方、幼児・高齢者の趣味嗜好	30
就職支援			履歴書・職務経歴書、模擬面接(3H)	
実 技	食文化とマナー		パソコンや資料を用いて郷土料理の種類や調理法を調べて発表、日本料理のマナーの実習、食卓の席次のセッティング方法、日本料理の盛りつけ方法、世界の食文化や食のマナーの実習	60
	食材管理の実習		食材の適正な管理方法、食品の変質と防止のデモンストレーション、食中毒予防の指導方法	18
	食品流通情報の実習		食品流通技術、食品開発、流通と経営戦略	30
	食品分析の手法		パソコンを使用した分析化学、機器分析、食品官能検査	12
	食習慣と食育の実習		幼児の基本食育、事例を元にした食育遊びの企画と運営の実習、旬の食材の扱い方や調理方法、生活の中の消費者問題解決方法、生活習慣病の予防指導方法	60
	フードプロデュース演習		企画書作成、新規事業立ち上げシュミレーション、メニュープランニング、メニュー開発、パソコン使用作品発表	60
	行事食の実習		節句と年中行事、賀寿の献立作成、非常食・防災食のデモンストレーション	30
	パソコンの実習		パワーポイントやエクセルを使用した献立表やメニューの作成、食事管理と栄養計算、エネルギー計算、栄養分析	30
その他	職業人講話	・「こどもの食育の必要性」こどもの城(保健師) 6H ・「高齢者の食育について」こどもの城(保健師) 6H ・「飲食サービス産業が求める人材」テクノクリエイティブ株式会社 6H	18	

訓練対象者の条件	なし					
訓練目標 (修了後の仕上がり像、関連職種、取得可能資格等含む)	飲食産業、介護施設、教育関連企業等、食に関わる業務を通じて安心・安全な食品並びに健康増進の為の専門的なアドバイスができるように基礎的な知識・技能・技術を身につけます。					
訓練期間	平成24年6月8日～平成24年12月5日	土日祝の訓練実施の有無	無			
訓練時間	9:10～15:40					
定員	20名(受講申込者が募集定員の半数に満たない場合は、訓練の実施を中止することがあります)					
自己負担額 (内訳も記載)	テキスト代 5,363円					
施設見学会 日程(要事前予約)	第1回目	4月26日	14:00～	第2回目	4月27日	14:00～
	第3回目	5月7日	14:00～	第4回目	5月8日	14:00～

PRポイント(就職支援の内容、過去に実施した基金訓練・求職者支援訓練の実績等も含む)

エージェントカレッジでは、  
経験豊かなキャリアカウンセリング資格をもつスタッフによる就職相談がいつでも可能！

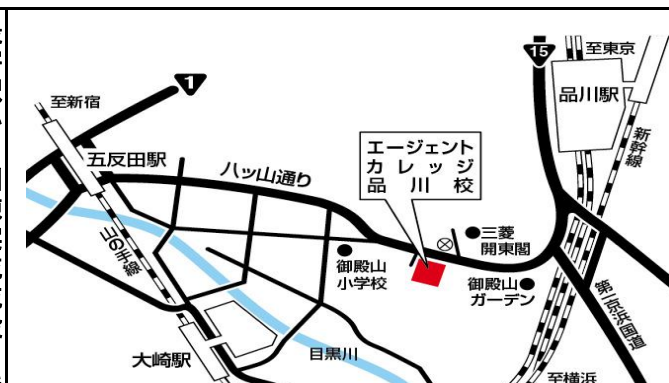
## ●就職支援の内容

- ・経験豊富な講師の視点から印象に残る書類の作り方のポイントとアドバイス。
- ・面接指導(一緒に働きたい人とは)・プレゼンテーション力・アピール力を日々のスピーチによって鍛えます。
- ・就職に向けて、キャリアカウンセラーによる個人の相談を随時展開。
- ・教室内や入口に常時ハローワークや就職支援機関からの求人を提示します。

## ●講座の内容

・食に関する知識や実践するための方法を基礎から徹底的に学ぶことで、現場で必要とされる食への知識を正しく身につけることができます。近年、食生活の乱れから生活習慣病が増加傾向にあり、食への関心が高まってきています。栄養や健康に関する情報が氾濫する中で、正しい知識を伝え、実践していくためにはどうしたら良いのかの提案や指導をしていく食生活アドバイザーの仕事は、飲食産業だけではなく、介護施設や幼児施設など幅広い分野での活躍が見込まれます。この講座を受講することで、民間資格であり社会的知名度も高い食生活アドバイザーへの道が開けます。

選考日	平成24年5月23日	最寄駅から選考場所までの地図	
選考予約先(電話番号)	03-5798-3030		
時間	上記に必ず予約の電話をしてください。 選考時間は予約時にお知らせします。		
持ち物	筆記用具		
選考結果発送日	平成24年5月28日		
選考方法	面接		
選考会場の住所	〒141-0001 東京都品川区北品川5丁目-12番-1号 フラワー御殿山ハイツ2F		
最寄駅	五反田・大崎・品川		

訓練実施施設名	エージェント株式会社 エージェントカレッジ品川校		
訓練実施施設の住所	〒141-0001 東京都品川区北品川5丁目12番1号 フラワー御殿山ハイツ2F		
TEL番号(問い合わせ先)	03-5798-3030	最寄駅から訓練実施施設までの地図	
FAX番号	03-5798-3031		
メールアドレス	<a href="mailto:junko@agent.cx">junko@agent.cx</a>		
お問い合わせ担当者	木村・林		
最寄駅	五反田・大崎・品川		

※募集期間終了間際になりますとハローワークの受付窓口が大変混雑いたしますので、お早めの受講申し込み手続きをお勧めいたします。